

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Zubehör für BBC-Elektroherde

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

und die Kochplatte wird wertlos. Die Zerstörung der Kochplatten durch Rost wird besonders durch übergelaufenes Salzwasser gefördert. Beachten Sie deshalb genau die Vorschrift

**So reinigt man  
die Mulde**

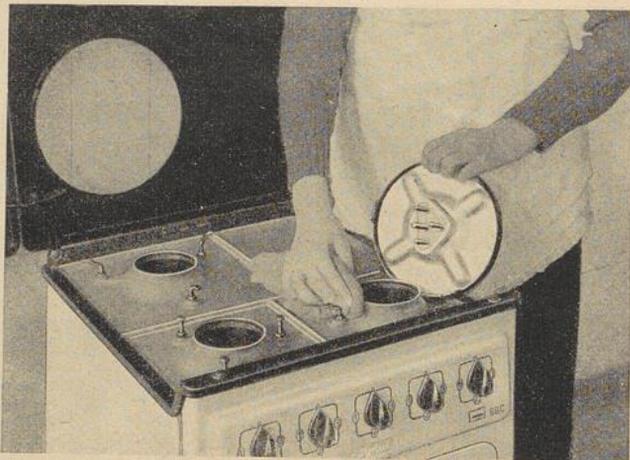


Abb. 7

auf Seite 13 und setzen Sie mit Rücksicht auf die Gefahr des Überkochens die Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser auf. Oft überkochendes Kartoffelwasser, welches unvollständig entfernt wird, kann die Kochplatte schon innerhalb eines Jahres unbrauchbar machen. Kochplatten, deren Oberfläche

**Zubehör  
für BBC-  
Elektroherde**

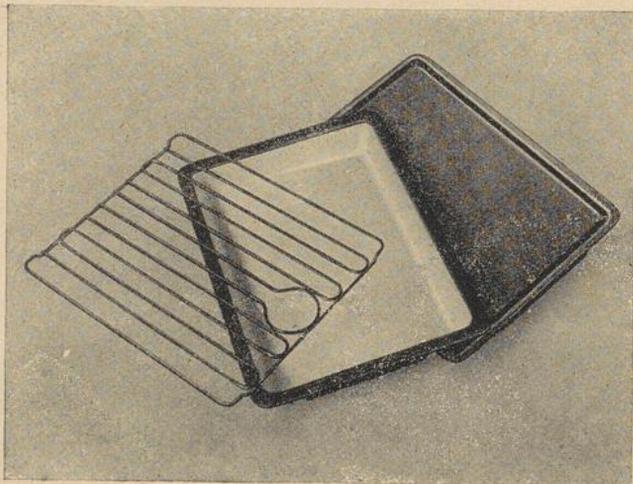
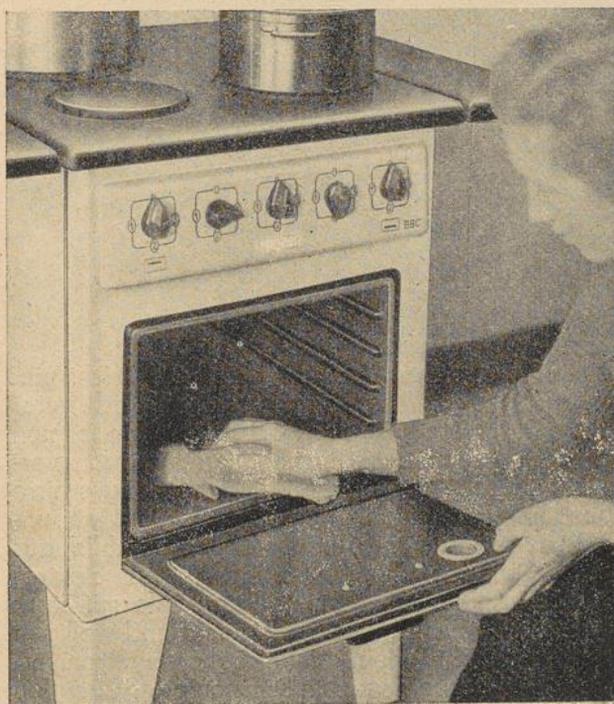


Abb. 8

und Ränder regelmäßig gereinigt werden, sind nach jahrelangem Gebrauch von neuen Platten nicht zu unterscheiden. Bei der Reinigung dürfen die **Kochplatten auf keinen Fall in Wasser gelegt werden**, da die Isolation Wasser aufsaugt und beim Einschalten Kurzschluß verursacht. Damit bei der Reinigung kein Wasser in das Innere der Kochplatte gelangen kann, ist zu empfehlen, sie **im Herd** mit einem feuchten Lappen abzureiben (Abb. 5) und dann kurzzeitig (etwa  $\frac{1}{2}$  Minute) einzuschalten, damit der Gußkörper trocknet. Zu empfehlen ist ferner, die Kochplatten, und zwar Oberfläche und Rand, nach der Reinigung mit einem ölgetränkten Lappen oder mit Graphit abzureiben.

Die Backröhre wird mit einem angefeuchteten Lappen ausgewischt (Abb. 9), nachdem etwa festgebrannte Rückstände mit einem Holz (keine Metallgegenstände verwenden) entfernt sind. Weder die schwarzemaillierte Herdplatte noch die Mulde dürfen mit Schmirgel oder dergleichen behandelt werden. Man reinige sie, ebenso wie die übrigen Emaille-



So reinigt man  
die Backröhre

Abb. 9

teile, mit einem Seifenlappen und etwas warmen Wasser. Es ist darauf zu achten, daß kein Zitronensaft auf die schwarzemailierte Herdplatte kommt, er hinterläßt Flecken. Jedem BBC-Haushalterd wird ein **Kuchenblech** und ein **Backrost** beigegeben. Außerdem kann eine weiß emailierte **Grillpfanne** bezogen werden (Abb. 8). Der Backrost ist auch als Grillrost verwendbar.

### **Richtige Kochgeschirre.**

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei der offenen Flamme punktförmig, sondern gleichmäßig auf die ganze Plattenoberfläche übertragen. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche mit der Kochplatte in Berührung kommt. Dies ist am besten bei **Elektro-Spezialgeschirr** der Fall.

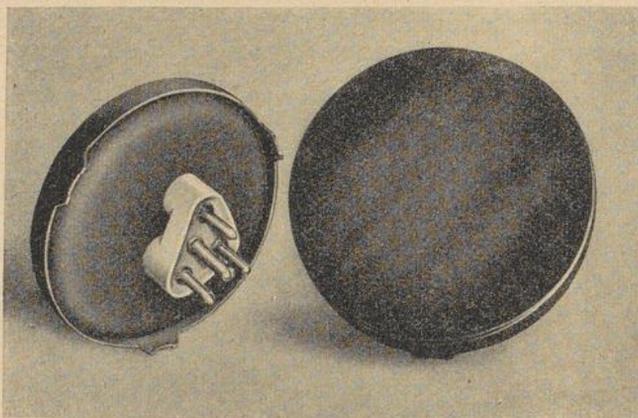


Abb. 10

Die **BBC-Kochplatte** hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern es kann auch **gutes Normalgeschirr**, d. h. stabiles, starkwandiges (am besten Stahl-) Geschirr, mit ebenen, nicht emailierten Böden verwendet werden. Dünne, minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emailierten Böden scheiden unbedingt aus. **Trotzdem ist immer, und zwar hauptsächlich aus kochtechnischen Gründen die Verwendung** von Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht allein einen höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen